

Valorisation à l'export du poulet français grâce à l'utilisation de protéines et de matières grasses locales alternatives au soja dans les aliments



Cette étude avait pour objectif d'accroître la teneur en acides gras (AG) n-3 de la viande de poulets exports en testant différents niveaux de graines de lin extrudées (GLE) et d'huile de colza dans les régimes croissance et finition et de remplacer une partie du tourteau de soja par des graines de féverole. Des poulets à croissance lente ont été mis en élevage et répartis en 6 lots : un régime témoin, trois régimes avec des taux d'incorporation de GLE croissants et du soja en finition, un régime avec GLE et une quantité faible de tourteau de soja en finition, un régime avec GLE et sans tourteau de soja en finition. A l'âge de 30 jours, tous les poulets ont été abattus à un poids vif de 1,3 kg. Cette étude a montré qu'il était possible de remplacer en période de finition une partie du tourteau de soja par des graines de féverole et d'enrichir significativement la viande de poulets exports en AG n-3 sans modifier leurs performances de croissance, la composition de la carcasse et la qualité sensorielle de la viande. L'impact environnemental de cette production était plutôt favorable pour le changement climatique et l'utilisation de phosphore et d'énergie fossile avec un surcoût alimentaire maîtrisé

La production mondiale de viande de volailles a atteint 122,5 millions tonnes en 2018. Une part importante de cette production est exportée. La compétition sur ce marché est forte. Les poulets exports sont commercialisés à un poids carcasse de 1,0-1,2 kg et un âge à l'abattage de 30 jours. La présente étude avait pour objectif d'évaluer une segmentation qualitative en offrant aux consommateurs en particulier des pays du Moyen-Orient, un produit plus adapté à leur équilibre alimentaire et répondant à une exigence de moindre dépendance au soja et d'utilisation accrue de ressources protéiques locales. L'enrichissement de la viande de volailles en AG n-3 a été très étudié chez le poulet standard mais il n'y avait pas de référence dans la littérature sur du poulet export.

Cette étude a montré qu'il était possible de remplacer en période de finition une partie du tourteau de soja par des graines de féverole et d'enrichir la viande de poulets exports en AG n-3 (0,42 à 0,53 g AG n-3/100 g viande vs. 0,27 g pour le lot témoin) sans modifier leurs performances de croissance, la composition de la carcasse et la qualité sensorielle de la viande. L'impact environnemental était plutôt favorable pour le changement climatique et l'utilisation de phosphore et d'énergie fossile mais défavorable pour l'occupation des terres. Le surcoût alimentaire représentait +3 à +8% pour les lots expérimentaux comparés au lot témoin.

Cette étude, réalisée en collaboration avec la société Doux et financée par la région Bretagne, devait permettre le développement d'une production de poulets exports de qualité nutritionnelle supérieure avec un impact environnemental moindre. En 2020, il semble que cet objectif ait été atteint au vu des articles parus dans la presse avicole.

<https://www.paysan-breton.fr/2020/01/poulet-export-la-production-a-depasse-les-objectifs-fixes/>
<https://www.reussir.fr/volailles/france-poultry-fait-du-benefice>
<https://www.paysan-breton.fr/2020/01/le-poulet-export-passe-en-souche-rustique/>

E. BAEZA, M. LESSIRE, P. CHARTRIN, H. JUIN, K. METEAU, M. GUILLEVIC, G. CHESNEAU (2020). Qualitative market segmentation of broiler grillers by using alternative proteins to soybeans and lipid sources in feeding programmes. *British Poultry Science*, sous presse.



Le poulet export passe en souche rustique (1)

Graines de lin (2)

Carcasse de poulet (3)

Source des photos :

(1) <https://www.paysan-breton.fr/2020/01/le-poulet-export-passe-en-souche-rustique/>

(2) <https://www.grainesdefolie.com/engrais-verts/1939-lin-bleu-bio.html>

(3) <https://www.itavi.asso.fr/content/les-defauts-de-carcasse-du-poulet-de-chair>

Catégorie : Publication

Contacts : Elisabeth Baéza

Unité : UMR BOA

Département associé : Physiologie Animale et Systèmes d'Elevage

Centre INRA : Val de Loire